

Składanie tortu



Potrzebne narzędzia*:

- rant cukierniczy (polecam regulowany, najbardziej uniwersalna wielkość to 15-21cm)
- długi, ostry nóż (np. taki)
- linijka (zwykła)
- butelka z sitkiem, pędzel lub łyżka (do nasączania biszkoptu)
- folia rantowa (do łatwiejszego wyciągania tortu z rantu)
- rękaw cukierniczy (ostatecznie możesz go zastąpić zwykłą łyżką)
- podkład pod tort (polecam podkłady Aleksander Print)
- łyżka
- wykałaczka
- ołówek
- rant do żelek (opcjonalnie, możesz użyć rantu do tortów lub tortownicy)

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D